Torta bolognese.

I guarai altretanto cascio como è detto nel capitolo di sopra de la torta biancha, & grattalo. Et nota ch quanto è più grasso il cascio tanto è meglio, poi habi de le vietole, petrosillo, & maiorana, & nettate & lauate ch lauerai battilo molto bene co vn coltello, & mettirali i seme co questo Cascio, menandole & mescolandole co le mani tanto ch siano bene i corporate, agiongendoui quattro oua, & del pepe quanto basti, & vn pocho di Zafrano. Item di boro strutto ò vero butiro fresco, mescolando & i corporado tutte queste cose molto bene i seme como ho ditto. Et questo pieno mettirai i vna padella co vna crosta di sotto & vna di sopra da endoli il focho temperatamente, & quando ti parà ch sia meza cotta perch para più bella co vno rosco de uo battuto co vn pocho di Zafrano la farai gialla. Et acconoscer quando ella è cotta ponerai mente quando la crosta di sopra si leuara & alzara i suso ch allora stara bene & poterala leuare dal focho.

Herbolata de maio

I glia altretanto cascio fresco como è ditto di sopra & pistalo molto bene, & habi quidici ò fudici bianchi doua co vn quarto uel circha di bon latte, & piglarai dele vietole i bona quantita, cioè per la maiore parte, & de la maiorana pocha, saluia assai, menta pocha, petrosillo assai. Et tutte queste herbe pistarai i seme mitto bene, premendoni fora il sucho, & passadolo per la stamegna. Il qual sucho mettirai insieme co le cose sopradutte mettedo co esse meza libra di boro strutto, ò vero di butiro fresco, & prendirai pocho foglie di petrosillo, & pochissime foglie de maiorana, & co vn coltello le taglarai & battirai più menute ch sia possibile, & macinarale molto bene nel mortale incorporandole co le sopra dutte cose, agiongedoui meza oncia di Zenzeuero biancho, & otto oncie di Zuccharo. Et fa ch tutta questa compositione sia ben mescolata in vno vaso, il quale metterai sopra le brascie lontano da la fiama del focho, menado continuamete col cocchiaro, ò altro istrumento atto aq sto tanto, ch ti para ch si i comenci a pigliar a modo dun brodetto. Et facto questo hauerai apparecchiata in la padella vna pasta sottile, & metterali detro queste cose sopradutte, cioè questo pieno dandoli il focho temperdamente ad ascio di sotto & di sopra. Et quando ti parà ch sia presa a bastanza cauala fore, & metteli di sopra del Zuccharo fino & della acqua rosata. Et simile torta ò Herbolata ch uogliano dir, quanto